



## Prestige Extra Brut Premier Cru

### CÉPAGE

Pinot Noir 50%, Chardonnay 50%

### TERROIR

Avenay Val d'Or Premier Cru

### VINIFICAZIONE

I mosti vengono fermentati in vasche di acciaio. Segue un affinamento sur lie in acciaio ad eccezione del 20% dello Chardonnay che invece affina in barriques di media tostatura. Viene utilizzato il vino di una sola annata.

### AFFINAMENTO

Minimo 48 mesi in bottiglia.

### CARATTERISTICHE SENSORIALI

Dopo quattro anni di affinamento sui lieviti, la Cuvée Prestige rivela un naso complesso e intenso con aromi dolci di fiori di acacia, pasticceria fino alla sontuosità dei croissant fragranti. Il palato strutturato e armonico è giocato sul fine equilibrio tra la freschezza dello Chardonnay e il fruttato e la forza del Pinot Nero. Questa cuvée è un piacere gourmet per ogni occasione.